

江北守护“银发一族”的幸福“食”光

全力提升老年助餐服务

编者按：今年10月是全国第10个敬老月，今年敬老月的活动主题是“反诈防骗，敬老助老”。其中，老年助餐服务作为老年人群体关心的“民生小事”，不仅是敬老助老的重要一环，亦是衡量社会养老服务水平的关键因素。为了解我区老年助餐服务开展情况，近日，记者来到庄桥街道姚家村夕阳幸福餐厅、慈城镇居家养老（助残）服务中心等多个老年助餐点位，聚焦农村空巢老人“吃饭难”问题，探索我区发展老年助餐服务的创新与困境。

全媒体记者 杨雯淇 文/摄

助餐难题

老龄化加剧 服务待改善

老人安则家庭安，家庭安则社会安。据了解，截至今年7月底，我区共有户籍老年人口（60周岁以上）7.3万人，占户籍总人口的26.2%，远高于全国老年人人口20%左右的比例。其中，80周岁及以上高龄老人9695人，占老年人口的13.2%，失能

半失能老人占老年人口6.5%左右。数据的背后，反映着我区日趋严峻的人口老龄化形势，以及亟待完善的养老服务体系。同时，老年人口的增加也给老年助餐模式的实地推广带来了不小难度。记者了解到，目前我区老年助餐服务的服务

主体是60至90岁以上的空巢老人，其中，60至70岁老人在餐食上追求“色香味”俱全的口感和丰富的菜品，80岁以上的老人则要求餐食的软烂清淡，因众口难调，部分老年助餐点会出现助餐满意度偏低的问题。

其次，农村地域较广，自然村之间距离较远，导致老人到助餐点吃饭的意愿不强。人气不旺，加上老年助餐微薄的盈利空间，一旦遇上材料成本、人工成本的上涨，对老年助餐点的经营者而言都会是不小的困境。

老年食堂

家门口的幸福“食”光

“今天有红烧肉、排骨粥、咸蛋黄南瓜……全是我爱吃的，感觉比昨天的菜色还要好，太喜欢了。”近日，记者来到位于庄桥街道姚家村的夕阳幸福餐厅，看到临近饭点的食堂内大排长龙，近10种色香味俱全的饭菜被整齐摆放在橱窗内，散发出诱人的香气，老人们一边排着队，一边张望着橱窗内的菜品，纠结着今日必吃的美味佳肴。

空巢老人张爷爷是夕阳幸福餐厅的铁杆粉丝，几乎每天都会前来用餐的他告诉记者，夕阳幸福餐厅的饭菜特别适合老年人吃，不仅荤素搭配味道好，种类丰富，营养均衡，工作人员盛的饭菜也是实打实的分量足，仔细照顾着他们这群老人们的牙口和胃口。

而作为一名常年独居在家的孤寡老人，张爷爷对曾经的“吃饭难”问题也深有体会，

“以前一个人吃得少，带来的麻烦却不少，买菜、做饭、涮洗不说，剩菜剩饭将就着吃的情况也时常发生。”幸好现在村里有了老年食堂，让他不用再为吃饭发愁，还能认识到许多年纪相仿的老人们，大家聚在一起，吃饭、聊天，孤单的老年生活都变得明媚、热闹起来了。

环境友好、菜品丰富、价格实惠，成为了夕阳幸福餐厅深受附近老人喜爱的原因。作为全区首家老年食堂，夕阳幸福餐厅有关负责人也向记者透露了他们的经验之谈。“最关键的当然是菜品的部分。”负责人姚女士告诉记者，早在食堂经营前期，他们就通过入户走访、问卷调查、集中座谈等方式，深入了解了老年群体的用餐口味和饮食建议，并特地聘请村里两位经验丰富的厨师为老人们掌勺。

待食堂步入正轨后，他们

每周都会更换菜单，争取每日饭菜不重样。姚女士告诉记者：“为了确保饭菜种类丰富、营养均衡，我们一周的菜单制定需要走多个流程，先由厨师理好菜谱，再交给食堂负责人确认，最后将拟好的菜单交由营养师进行营养匹配。若老人们临时提出想要吃某道菜，隔天，我们就会在既定的菜单上新增那道菜品，以满足老人们的用餐需求。”

除了让老年人吃得健康、吃得开心外，保障老年人饮食安全也是夕阳幸福餐厅的重要考量。走进食堂大厅，中央空调、风幕机、臭氧发生机等设备，一应俱全。大厅墙上，一块液晶电视屏幕格外显眼，屏幕以九宫格的方式播放着餐厅后厨的实时画面。食材储存是否达标、厨师烹饪是否卫生等各个环节，一目了然。

在大厅另一侧，标有老人

名字的餐盘放置箱被整齐排列在墙上，姚女士向记者介绍道，这是他们食堂为了老人饮食安全想出的小妙招。“以前，食堂的餐盘都是集体回收，集体发放，存在清洗不干净、易交叉感染的风险。现在，老人们都拥有了自己的专属餐盘，用餐结束后，老人们需要自行清洗好餐盘，放入标有自己名字的放置箱，第二天用餐时，再从自己的放置箱中取出。另外，食堂工作人员每个月还会对餐盘进行两次深度消毒，力保老人用餐安全。”

而在价格方面，夕阳幸福餐厅的餐标是每餐15元，其中，老人们需要承担4元，剩余的钱均由政府、爱心企业、爱心人士等社会力量买单。“‘公益补一点，自己出一点’，既能保证食堂办得长久，也让老人们吃得实惠。”姚女士表示。



送餐员为行动不便老人送餐上门。

送餐上门

足不出户吃上“暖心饭”

“奶奶，今天的晚餐都是你爱吃的，记得趁热吃。”临近傍晚，慈城凉意骤起，慈城镇居家养老（助残）服务中心的送餐员葛宝霞披着红色马甲，紧抱饭盒，敲响了独居老人李奶奶的家门。向李奶奶简单地寒暄过后，葛宝霞随即跳上电瓶车，马不停蹄地赶往下一户独居老人家中。

“我老开心咯，每天都能吃到可口的饭菜。”拿到晚饭的李奶奶，利索地打开包装严实的饭盒，排骨、青菜、西红柿炒鸡蛋3个菜映入眼帘。虽说都是家常菜，但对于今年90岁高龄的李奶奶来说，这不仅营养均衡，还十分符合她的口味。

据了解，在慈城镇，像李奶奶一样的高龄独居老人不在少数，由于子女不在身边，自己又行动不便，就报名参加了慈城镇居家养老（助残）服务中心开展的“为老助餐”计划，这样足不出户也能在饭点吃上新鲜的饭菜。

负责送餐的配送员是保障老年人准时准点吃上饭的“定心丸”。每天早晨6点，他们就开始忙碌起来。买菜、备菜、做饭……一通忙活后，上午10点，他们准时将热乎的饭菜打包装盒，搬上电动车，开启了日复一日、风雨无阻的送餐之路。

葛宝霞介绍，目前他们送餐团队每天配送的数量有近百份，主要采取定点取餐以及送餐上门两种方式。在符合疫情防控的前提下，他们会选择几处合适的点位放置餐食，让住在附近，有行动能力的老人自主进行取餐。对于行动不便或不愿意自行取餐的老人，工作人员

会选择送餐上门。

“慈城很大，我们的送餐范围也很广，让所有订餐的老人都能准时吃上热乎饭菜并非易事。”除了安排两种送餐方式外，慈城镇居家养老（助残）服务中心还积极引入附近的退休党员、爱心人士等志愿团队，扩充送餐力量。

“谁都有老的时候，趁着自己还能动，就想多为社会有需求的老人服务。送餐虽然辛苦，但看到老人们吃得开心，吃得安心，再多辛苦也值得。”葛宝霞说道。

不论是打造一座家门口的“幸福食堂”，还是为行动不便的老人提供贴心的上门送餐服务，都是我区在改善老人饮食难题，提升养老服务水平方面的重要实践。当然，破解农村养老难题并非一朝一夕可以完成的，这背后，既有社会发展遗留下来的现实困境，亦需要社会多方力量的通力合作。记者从区民政局了解到，目前，我区老人助餐需求尚未得到全面有效满足，助餐社会力量相对薄弱，主要靠政府投资建设食堂开展堂食及送餐服务。

未来，区民政局将以“提升助餐服务老人数”为工作目标，出台区级助餐规范性文件，结合江北实际确定标准化食堂的建设、运营补助及特殊高龄困难老人的补助标准，以解决高龄、孤寡、独居、空巢老人吃饭难为重点，兼顾解决其他老年人吃饭难问题，构建以“颐养餐厅+助餐点+送餐服务”为主体的运营体制，发动社会爱心企业、人士参与捐赠，通过政府补助、企业让利、社会捐助、子女负担的方式努力实现老年助餐可持续化。

相关链接

老年助餐，不止于餐

随着老龄化的加剧，老年助餐这件事，已不是一个“做不做”的问题，而是一个“怎样做得更好”的问题。

比如，机构或者餐饮企业在从事助餐点服务时，如何进行市场调研分析，调整经营策略，实行精细化管理，保证助餐点能够持续运转下去？

助餐点不是完全的市场行为，需要政府的大力支持，但在财政投入一

定的情况下，政府相关部门又如何通过“游戏规则”的设置，去规范和引导养老助餐行业的良性发展，让真正致力于养老产业的企业在得到支持的同时，撬动更大的社会效益？

在接下来的老年助餐探索中，我们期待着这一个个问题的创新解决，让更多的老年人尝到幸福滋味。

（来源：《河北日报》老年助餐：如何守护“舌尖上的幸福晚年”记者 周聪聪）



老年食堂内，老人们愉快享用午餐。



老人正在领取自己的专属餐盒。



夕阳幸福餐厅的花样菜品。